



お茶博士認定講座

お茶の淹れ方、歴史を学び、
茶どころ藤枝の「お茶博士」になろう

対象 市内小学校の4～5年生

定員 42名(先着順)

日時 令和8年 1月31日(土) 9:00～15:00

※終了時間は多少前後する可能性があります

内容 美味しいお茶の淹れ方やお茶の歴史・種類に関する話、
お茶当てクイズをととして藤枝茶について学びます

会場 藤枝市役所 西館5階 大会議室

受講料 無料

講師 日本茶インストラクター

認定 受講者全員に日本茶インストラクター協会志太支部の認定証をお渡しします
認定後、各種イベントなどでお茶の呈茶サービスをしていただく機会があります
(希望者のみ)

持ち物 筆記用具、お弁当、布巾、ハンカチ

申込み 裏面をご覧ください

申込締切 12月24日(水)まで

問い合わせ 藤枝市役所 お茶のまち推進室
TEL.054-643-3266
メール ocha@city.fujieda.lg.jp



- ・藤枝のお茶について楽しく学ぼう。
- ・受講者全員にステキな記念品があるよ。



藤枝市
Fujieda City

申込み

当日の詳細については、1月中旬にメールにてお知らせします。



申込フォーム

「@city.fujieda.lg.jp」の
ドメインを受信できるように設定をお願いします。

申込締切 令和7年12月24日(水) 先着順

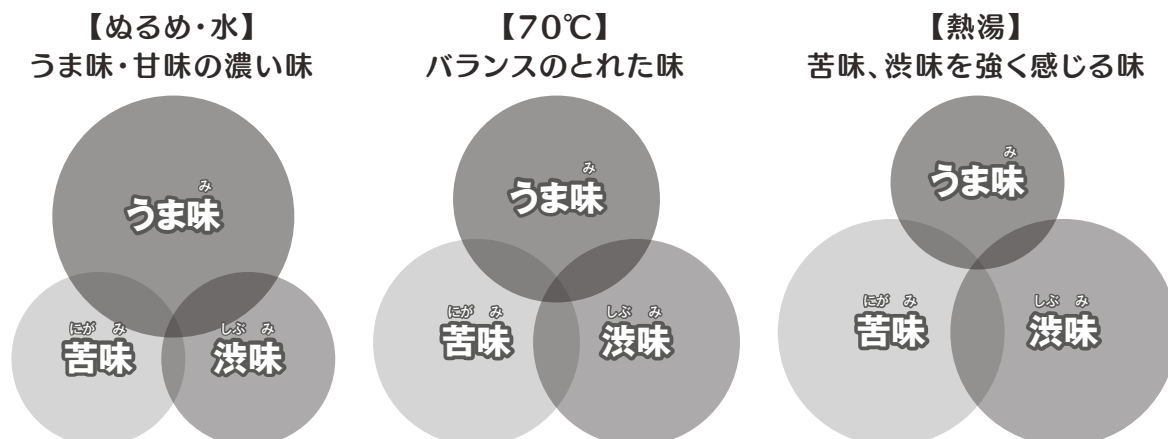
※収集した個人情報は、本講座及び今後のイベント等の連絡に使用します。

※本講座及び今後のイベント活動について、報道機関による撮影がはいることがあります。あらかじめご了承ください。

なお、報道等による出演や掲載を拒否される方は事前にご連絡ください。

お湯の温度によってお茶の味がかわる!?

《お湯の温度の違いによる味のイメージ》



認定講座で美味しいお茶の淹れ方を学ぼう!

藤枝のお茶紹介

藤枝かおり

茶産地藤枝から生まれたお茶です。ジャスミンのような香り、透明感のある淡い黄金色、まろやかなうま味に加えたやさしい渋味が特徴です。渋味がクッキーやケーキなどのまったりとした甘みをなくし、さわやかな香りを残すので、洋菓子とよく合います。香りの強い品種「印雑131」と優良品種「やぶきた」を交配し誕生したお茶です。

藤枝めぐみ

平成20年に誕生した藤枝のブランド茶です。うま味と渋味が調和した独特の香味と豊かな香気に優れた昔ながらの浅蒸しのお茶です。年に一度その年の一番茶のみを原料として製造しています。

朝比奈手摘み 本玉露

清流が織り成す自然の中で丹念に育てられた最上級茶です。お茶の新芽が出始めた頃、茶園全体をコモやワラなどで覆って3週間程度、太陽の光をさえぎり育てたお茶です。このようにすることで渋味を抑え、うま味成分を豊富にすることができます。

コストと手間がかかる上、生産量も少なく、大変高価で貴重なお茶です。藤枝市岡部町朝比奈は、宇治(京都)、八女(福岡)に次ぐ玉露の産地として有名です。

その他

かぶせ茶

玉露と煎茶の間に位置するお茶です。玉露と同じように茶園に覆いをかぶせて栽培します。覆いをかぶせる期間は玉露よりも短くなります。

碾茶

茶

抹茶の原料となるお茶です。かぶせ茶と同じように栽培され、お茶の葉を揉まずに乾燥させます。碾茶を石臼で挽き、微粉末状にしたものが抹茶です。